Soda keg-installatie

Proficiat met de aankoop van een soda keg drukvat. U zal snel merken dat dit systeem het beste is voor hobbybrouwers : eenvoudig in gebruik, makkelijk te reinigen, quasi onverslijtbaar en een perfecte drukregeling is mogelijk. Om maximaal gebruik te kunnen maken van dit systeem is het volgen van enkele richtlijnen een noodzaak. Daarom deze brochure. U leest er alles over het gebruik en onderhoud van uw soda keg installatie.

ONDERDELEN

Hieronder volgt een opsomming van de verschillende onderdelen van een volledige installatie met een soda keg drukvat. Als het de eerste maal is dat u dit systeem gebruikt, overloop dan even de lijst. Of u al deze onderdelen heeft, hangt af van hetgeen u gekocht hebt. Al deze accessoires zitten in de Brewferm soda keg installaties.

- Drukvat soda keg (nieuw of 2e hands)
- Drukvat 19 liter
- Rubberen bovenring en voet
- Deksel (ovaal met handvat)
- Overdrukventiel (op het ovalen deksel) met ringetje
- Snelkoppeling voor CO_2, meestal gemarkeerd met "IN"
- CO_2-buis (= het korte buisje, bevindt zich in het vat)
- Snelkoppeling voor bier, meestal gemarkeerd met "OUT"
- Bier stijgbuis (= lange buis, bevindt zich in het vat)
- CO_2-cylinder 2,5 kg
- CO_2 drukregelaar met 2 manometers met slangtule (aansluitstuk)
- CO_2-slang
- Snelkoppeling GAS met slangtule (aansluitstuk)
- Snelkoppeling BIER met slangtule (aansluitstuk)
- BIER slang
- Aftapkraantje of tapkraan
- Slangklemmetjes

REINIGING

Als u een nieuwe soda keg hebt gekocht, kunt u bij het eerste gebruik dit hoofdstuk overslaan en gaat u direct naar ontsmetting en ingebruikname.

Een 2e hands soda keg is veel goedkoper dan een nieuwe. Een 2e hands soda keg moet echter wel voor het eerste gebruik grondig gereinigd worden. Ze werden voorheen gebruikt voor de verkoop van cola- en limonadeconcentraten en kunnen daarom sterk ruiken. Goed reinigen met een chemipro-oplossing of een (niet geparfumeerd!) detergent vb. 1 soeplepel trinatriumfosfaat/liter warm water:

- Indien de soda keg is uitgerust met een overdrukventiel (op het ovalen deksel), trek dan eerst aan het ringetje om de eventuele overdruk van het vat te halen. Indien de soda keg niet uigerust is met een ovedrukventiel duw dan voorzichtig met een schroevendraaier op de koppeling "IN" zodat de overdruk kan ontsnappen.
- Open het ovale deksel door aan het handvat te trekken.
- De rubberen ring zal naar cola of limonade ruiken. Het is meestal voldoende om deze ring een 10-tal minuten in een warme detergentoplossing, of enkele minuten in een oplossing chemipro, te leggen. Daarna goed naspoelen met zuiver water!
- Ook het deksel zelf moet gereinigd worden, zie werkwijze hierboven. Daarna goed uitspoelen met zuiver water!
- Om de 2 snelkoppelingen "IN" en "OUT" die zich bovenaan het drukvat bevinden te reinigen ontschroeft u deze koppelingen in tegenwijzerzin. Laat deze koppelingen 10 minuten weken in een detergentoplossing. Doe hetzelfde met de CO_2-buis (kort) en de bier stijgbuis (lang) die beide in de soda keg hangen. Daarna goed naspoelen met zuiver water!
- Kijk na of de rubberen ringetjes aan de buitenkant van de snelkoppelingen geen barsten vertonen of beschadigd zijn. in dat geval dienen deze te worden vervangen. Hetzelfde geldt voor de rubberen ring van het ovalen deksel.
- Reinig tot slot de binnenkant van het drukvat zelf. Opnieuw 10 minuten laten weken in een een chemipro-oplossing (5 g/5 l water) of detergent. Eventueel met een flessenborstel zeer licht schrobben en verschillende malen goed naspoelen met zuiver water.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - België
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

- Als alles goed gereinigd en nagespoeld is, kan u alle onderdelen laten drogen en uitdruppen, daarna alles terug monteren: de lange bier stijgbuis in de opening "OUT", de korte CO2-buis in de opening "IN", de snelkoppelingen op hun juiste plaats, de rubberen ring op het deksel en het deksel op het vat.
Uw vat is nu gereinigd en, na ontsmetting, klaar voor gebruik. Ontsmet uw vat echter pas vlak voor het gebruik. Het heeft geen zin een vat te ontsmetten als u het pas morgen nodig hebt.

ONTSMETTING
Als u uw vat gereinigd hebt met chemipro is een ontsmetting niet meer nodig. Bij gebruik van een gewoon detergent moet wel nog ontsmet worden. Ontsmet uw vat enkel vlak voor u het gaat gebruiken. Het heeft geen zin een vat te ontsmetten als u het pas morgen nodig hebt.
Gebruik bij voorkeur de oplossing Brewferm Iodophor. Dit is een krachtig ontsmettingsmiddel dat geen of slechts weinig naspoeling nodig heeft, eenvoudig in gebruik is en zeer snel werkt.
Doe ongeveer 2-3 liter Brewferm Iodophor oplossing (opgelet: niet het concentraat zelf) in uw drukvat en sluit het af. Schud nu enkele minuten grondig zodat alle delen van de binnenkant in aanraking gekomen zijn met de oplossing.
Houd de soda keg ook omgekeerd en zorg ervoor dat ook de buizen zich vullen met de oplossing. U kan dit makkelijk controleren door met een schroevendraaier op het midden van de snelkoppeling te duwen zodat deze een beetje open gaat. Als er een kleine hoeveelheid oplossing naar buiten komt, worden ook de snelkoppeling ontsmet.
Laat daarna de soda keg rechtop staan, duw opnieuw met een schroevendraaier op de "OUT" snelkoppeling om er zeker van te zijn dat ook de bier stijgbuis volledig leeg loopt. Ledig het vat tot slot en laat het goed uitdruipen. Laat het vat omgekeerd staan totdat u het vat vult.

GEBRUIK
Na de soda keg en alle accessoires die met bier in contact komen (snelkoppelingen, slangen, biertapkraantje, enz.) te hebben ontsmet (zie vorig hoofdstuk), kan het drukvat gevuld worden.
Om een mogelijke oxidatie maximaal te verminderen, is het aanbevolen het drukvat eerst met CO_2 te vullen. Sluit daarvoor de CO_2-slang aan en open de kraan van de CO_2-cylinder gedurende 10-20 seconden. U hoort het koolzuurgas in het vat ontsnappen.
Verwijder het ovalen deksel (laat eerst de druk ontsnappen) en vul nu het drukvat met uw bier, bij voorkeur met een slang die lang genoeg is om tot op de bodem van het drukvat te komen. Nadat het vat gevuld is, sluit u de soda keg en grendelt deze af met het handvat.
Ook nu kan u de soda keg weer even met koolzuur purgeren om zo alle zuurstof uit het vat te verwijderen. Hiervoor sluit u de CO_2- slang met de GAS-snelkoppeling aan de "IN"-snelkoppeling van uw drukvat, open het overdrukventiel op het deksel en draai de CO_2-kraan op de gasfles gedurende 10-20 seconden open.
Is het bier klaar om gedronken te worden en u wil het kunstmatig verzadigen met koolzuur (force carbonating), ga dan naar het hoofdstuk "kunstmatig verzadigen met koolzuur".

VERGISTING OP DRUKVAT
Hoewel het juist met dit systeem niet echt nodig is, zullen de meeste hobbybrouwers een 2e vergisting op het drukvat willen uitvoeren om zo een natuurlijk koolzuurvorming te verkrijgen, net zoals bij flessenbier.
De hoeveelheid suiker die u moet toevoegen net voor het afvullen van uw drukvat is maximaal 4 g/L.
De werkwijze is net als bij flesjes: los de suiker bij voorkeur op in een kleine hoeveelheid water of bier, giet deze in het drukvat en hevel dan het bier over zodat alles goed gemengd wordt.
Plaats het drukvat gedurende enkele dagen rechtopstaand op kamertemperatuur, zodat deze 2e vergisting kan plaatsvinden, en nadien op een koele plaats voor het uitklaren en rijpen.
Een afgedankte maar nog werkende koelkast is ideaal want het laat u toe om ook gelijk uw bier op een juiste temperatuur te schenken.
Als het bier helemaal uitgeklaard is kan het aftappen beginnen.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - België
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

AFTAPPEN
Sluit het bierkraantje, na reiniging en ontsmetting, aan op de "OUT"-snelkoppeling van het drukvat. Wees er zeker van dat de connector stevig op het vat vastzit. Sluit nu ook de CO_2-slang aan op de CO_2-cylinder en de GAS-snelkoppeling. Duw de GAS-snelkoppeling op de "IN"-snelkoppeling van de soda keg. Stel eventueel de gewenste tapdruk in en open de kraan van de CO2-fles. U bent nu klaar om te tappen. Let wel, bij een 2e vergisting op het drukvat kunnen de eerste glazen bier wat droesem bevatten.

KUNSTMATIG VERZADIGEN MET KOOLZUUR
Met deze drukvaten is een 2e vergisting op het vat niet echt nodig. In principe kan je ook kunstmatig het koolzuurvolume op de gewenste waarde brengen. Engels: "Force Carbonation".
De eenvoudigste manier is om na het vullen en het sluiten van uw keg de drukregelaar in te stellen op ongeveer 1 bar druk en het vat enkele dagen tot 1 week te laten staan. Regelmatig schudden en de temperatuur van het bier laten dalen, versnellen de koolzuuropname.

PROBLEMEN
Teveel schuim:
Er kunnen verschillende redenen zijn:
- Een te hoge einddichtheid bij het bottelen cq. Teveel suiker toegevoegd bij het bottelen.
- Een te hoge "tapdruk"
- Een te korte aftapslang

Te weinig schuim:
- Te weinig suiker toegevoegd bij het bottelen
- Een te lage "tapdruk"

DE IDEALE TAPDRUK:
Er is een onderscheid tussen "bewaardruk" en "tapdruk". De tapdruk is de druk die nodig is om het drukverlies in de leidingen op te vangen. Bij een korte leiding hebt u dus eigenlijk maar heel weinig druk nodig! Het drukverlies van de standaard meegeleverde slang is minimaal. U moet dus heel weinig druk op uw manometer zetten.

TIPS:
- Indien gewenst kan u de "uitstoot" van "droesem" bij de eerste getapte glazen bier verminderen door de bier stijgbuis ongeveer 2 cm korter te maken. Ontbraam de snijlijn zorgvuldig.
- Als u de druk tijdens het vergisten eveneens wil volgen en constant wil houden, kan u een speciale drukregelaar kopen en deze aansluiten op de CO_2-snelkoppeling. Deze drukregelaar geeft constant de druk in de soda keg weer en kan ingesteld worden om bij een bepaalde druk de overbodige CO_2 te laten ontsnappen.
- U kan eenvoudig controleren of uw hele opstelling nog waterdicht is door uw (lege) soda keg, compleet gemonteerd met CO_2-aansluiting en CO_2-fles, onder druk te zetten op bv. 2 bar. Sluit nadien de kraan van de CO_2-fles en laat het geheel 24 uur op dezelfde temperatuur staan. Als de druk nagenoeg gelijk blijft, is de installatie OK. Als de druk daalt hebt u ergens een lek. Probeer deze op te sporen door de buitenkant van de gevoelige delen (deksel, snelkoppelingen, salangaansluitstukken, enz) in te smeren met wat detergent- oplossing die snel zal beginnen schuimen op de plaats van de lek.
- Controleer altijd of er druk staat op uw soda keg door het veiligheidsventiel op het deksel te openen alvorens u het deksel zelf er af haalt.
- De aftapkraan volledig openen creëert minder schuim dan de aftapkraan slechts gedeeltelijk te openen!
- Open nooit de gaskraan van de CO_2-cylinder zonder dat er een drukregelaar op aangesloten is of als de drukregelaar niet goed is aangesloten!
- De druk van de drukregelaar wordt geregeld met behulp van een schroef. De regelschroef van de drukregelaar werkt omwille van veiligheidsredenen omgekeerd: naar rechts draaien verlaagt de koolzuurdruk, naar links draaien verlaagt de koolzuurdruk. Als de schroef helemaal naar links is gedraaid zal er geen CO_2 ontsnappen.
- De kraan op de CO_2-fles opent in tegenwijzerzin: naar links draaien is openen, naar rechts draaien is sluiten. 1 tot 2 volle draaien is voldoende.
- De 2e manometer op de drukregelaar, met de hoge waarden, geeft de druk van de CO_2-cylinder weer en geeft dus een indicatie of de cylinder bijna leeg is. Let wel, eens de druk sterk begint te zakken is het "einde" van uw CO_2 nabij. U kan dan best om een hervulling gaan.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - België
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

Installation de fût à pression Soda keg

Félicitations pour l'achat d'un fût à pression soda keg. Vous remarquerez rapidement que ce système est le meilleur système pour les brasseurs amateurs: simple à utiliser, facile à nettoyer, quasi inusable et avec un réglage parfait de la pression.
Pour pouvoir utiliser au maximum le système, il est essentiel de suivre quelques indications. Dans cette brochure, vous trouverez tout sur l'utilisation et l'entretien de votre installation soda keg.

COMPOSANTS
Ci-dessous, vous avez une liste des différentes pièces d'une installation complète avec fût a pression soda keg. Si vous utilisez ce système pour la première fois, lisez attentivement la liste. Selon ce que vous avez acheté, il est possible que vous ne possédiez pas tous les éléments.
Tous ces accessoires sont compris dans les installations soda keg de Brewferm.
- Fût à pression soda keg (neuf ou d'occasion)
- Fût à pression de 19 litres
- Anneau supérieure en caoutchouc et pied
- Couvercle (ovale, avec poignée)
- Soupape de surpression (sur le couvercle ovale) avec anneau
- Raccord rapide pour CO_2, généralement marqué « IN»
- Tuyau CO_2 pour bière
- Raccord rapide pour bière, généralement marqué « OUT»
- Tube-plongeur BIERE (= tuyau long, est situé DANS le fût)
- Bouteille à CO_2 de 2,5 kg
- Régulateur de pression CO_2 avec 2 manomètres avec douille (raccord)
- Tuyau pour CO_2
- Raccord rapide GAS avec douille (raccord)
- Raccord rapide BIERE avec douille (raccord)
- Tuyau à BIERE
- Robinet bière ou pompe à bière
- Pince à tuyaux

NETTOYAGE
Si vous avez acheté un soda keg NEUF, vous pouvez sauter ce chapitre avant lors de la première utilisation et passer directement au chapitre « désinfecter » et « mise en service ».
Un soda keg d'occasion est beaucoup moins cher qu'un soda keg neuf. Mais ce dernier devra être nettoyé à fond avant sa première utilisation. Ils ont été utilisés pour la vente de concentrés de coca et de limonade et peuvent donc porter une odeur pénétrante. Bien nettoyer avec une solution chemipro ou un détergent (non parfumé !) p.ex. 1 cuillère à soupe de phosphate trisodique/litre d'eau chaude:
- Si le soda keg est équipé d'une soupape de surpression (sur le couvercle ovale), tirez d'abord sur l'anneau pour purger la surpression éventuelle du fût. Si le soda keg n'est pas équipé d'une soupape de surpression, prenez un tournevis et enfoncez prudemment le raccord «IN », pour faire échapper la pression.
- Pour ouvrir le couvercle ovale, tirez sur la poignée.
- L'anneau en caoutchouc sentira le coca ou la limonade. Il suffit généralement de laisser tremper cet anneau pendant une dizaine de minutes dans une solution chaude de détergente ou quelques minutes dans une solution de chemipro. Ensuite, bien rincer à l'eau propre!
- Le couvercle doit également être nettoyé de la même façon. Ensuite, rincez-le à de l'eau claire !
- Les 2 raccords rapides (« IN » et « OUT ») qui se trouvent sur le dessus du fût à pression doivent également être nettoyés. Dévissez ces raccords dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et trempez-les pendant 10 minutes dans la solution de détergent. Faites la même chose avec le tuyau de CO_2 (court) et le tube-plongeur bière (long) qui se trouvent dans le soda keg. Ensuite, bien rincer à l'eau claire!
- Vérifiez si les petits anneaux en caoutchouc à l'extérieur des raccords rapides présentent des fissures ou sont endommagées. Dans ce cas, ils doivent être remplacées. Il en va de même pour l'anneau en caoutchouc du couvercle ovale.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

- Enfin, nettoyez l'intérieur du fût à pression. Ici aussi, laissez tremper pendant 10 minutes dans une solution de chemipro (5 g/5 l d'eau chaude) ou de détergent.
Frottez éventuellement un peu avec une brosse à bouteille et rincez ensuite à plusieurs reprises à de l'eau claire.
- Lorsque tout est bien nettoyé et rincé, vous laissez égoutter et sécher toutes les pièces, puis vous remontez le tout: le long tube-plongeur bière dans l'ouverture « OUT », le tuyau court de CO_2 dans l'orifice « IN », les raccords rapides à la bonne place, l'anneau en caoutchouc sur le couvercle et le couvercle sur le fût.
Votre fût est nettoyé et, après désinfection, il est prêt à l'emploi. Mais ne désinfectez votre fût que juste avant de l'utiliser. Cela ne sert à rien de le désinfecter aujourd'hui si vous n'en avez besoin que demain!

DÉSINFECTER
Si vous avez nettoyé votre fût avec chemipro, il n'est plus nécessaire de le désinfecter. Avec un détergent ordinaire, vous devrez cependant le désinfecter. Mais ne désinfectez votre fût que juste avant de l'utiliser. Cela ne sert à rien de désinfecter aujourd'hui un fût si vous n'en avez besoin que demain.
Utilisez de préférence la solution Iodophor de Brewferm. Ce produit est un désinfectant qui ne nécessite pas ou peu de rinçage, est facile à l'emploi et qui agit rapidement. Mettez 2 à 3 litres de solution Iodophor de Brewferm (attention: pas le concentré même !!) dans votre fût à pression et fermez-le. Secouez-le vigoureusement pendant quelques minutes, afin que toutes les parties intérieures soient en contact avec le liquide.
Renversez également le soda keg et veillez à ce que les tuyaux se remplissent de solution. Vous pouvez contrôler ceci facilement en poussant avec un tournevis sur le milieu du raccord rapide, afin qu'il s'ouvre un peu. Si il un peu de solution s'échappe, ces raccords sont également désinfectés.
Ensuite, remettez le soda keg droit, poussez à nouveau avec le tournevis sur le raccord rapide « OUT » pour être certain que le tube-plongeur bière se vide complètement. Enfin, videz le conteneur et laissez-le bien égoutter. Laissez le fût retourné jusqu'à ce que vous le remplissiez.

MISE EN SERVICE
Après avoir désinfecté le soda keg ainsi que tous les accessoires qui entrent en contact avec la bière (raccords rapides, flexibles, robinet bière, etc., voir le chapitre précédent), vous pouvez remplir le fût à pression.
Pour éviter une oxydation possible, il est recommandé de remplir au préalable le fût à pression avec du CO_2. Connectez donc le tuyau CO_2 et ouvrez le robinet de la bouteille de CO_2 pendant 10-20 secondes. Vous entendez le gaz carbonique s'échapper dans le fût.
Enlevez le couvercle ovale (laissez d'abord la pression s'échapper) et remplissez maintenant votre fût à pression de votre bière, avec un tuyau assez long qui arrive au le fond du fût à pression. Après avoir rempli de fût, fermez le soda keg et verrouillez-le à l'aide de la poignée. Vous pouvez encore purger un peu le soda keg avec du gaz carbonique pour éliminer tout l'oxygène du fût. Pour ceci, connectez le tuyau CO_2 avec raccord rapide à GAS au raccord rapide « IN » de votre fût à pression, ouvrez la soupape de surpression sur le couvercle et ouvrez le robinet de CO_2 sur la bouteille de gaz pendant 10-20 secondes. Lorsque la bière est prête à être bue et que vous souhaitez la saturer artificiellement avec du gaz carbonique, (force carbonating) , lisez le chapitre « saturation artificielle au gaz carbonique ».

FERMENTATION DANS LE FÛT À PRESSION
Bien que ce ne soit pas vraiment nécessaire avec ce système, la plupart des brasseurs amateurs voudront réaliser une 2e fermentation dans le fût à pression afin d'obtenir une formation naturelle de gaz carbonique, tout comme pour la bière en bouteilles.
La quantité de sucre à ajouter avant de remplir le fût à pression est maximal 4 g par litre. La procédure est exactement la même que pour les bouteilles : dissolvez de préférence le sucre dans une petite quantité d'eau ou de bière, versez-la dans le fût à pression et transférez ensuite la bière pour que l'ensemble soit bien mélangé. Placez le fût à pression pendant quelques jours debout à température ambiante, afin que la 2e fermentation puisse se faire, puis dans un endroit frais pour laisser clarifier et mûrir la bière. Un vieux réfrigérateur, mais qui fonctionne encore, est idéal, parce qu'il vous permet en même temps de servir la bière à la bonne température. Lorsque la bière est complètement clarifiée, vous pouvez commencer à la servir.

SERVIR LA BIÈRE
Après le nettoyage et la désinfection, connectez le robinet sur le raccord rapide « OUT » du fût à pression, si cela n'avait pas encore été fait.

Il faut utiliser un peu de force, afin que le connecteur soit monté solidement sur le fût. Connectez ensuite le tuyau CO_2 à la bouteille de CO2 et au raccord rapide GAS. Mettez le raccord rapide GAS sur le raccord rapide « IN » du soda keg. Ajustez éventuellement la pression de service et ouvrez le robinet de la bouteille de CO_2. Tout est maintenant prêt à servir. Attention: lors d'une 2e fermentation dans un fût à pression, les premiers verres de bière peuvent contenir un peu de lie.

SATURATION ARTIFICIELLE AU GAZ CARBONIQUE

Avec ces fûts à pression, une 2e fermentation dans le fût n'est pas vraiment indispensable. En principe, vous pouvez artificiellement porter le volume de gaz carbonique à la valeur souhaitée. Cela s'appelle « force carbonation » en Anglais. La manière la plus simple est la suivante: après le remplissage et la fermeture de votre fût, ajustez le régulateur de pression sur env. 1 bar de pression et laissez le fût tel quel pendant quelques jours à 1 semaine. Secouez régulièrement et baissez la température de la bière pour accélérer la dissolution du gaz carbonique.

PROBLÈMES

Trop de mousse:

Cela peut avoir plusieurs raisons:
- Une densité finale trop élevée lors de la mise en bouteille ou une addition trop importante de sucre lors de la mise en bouteille
- Une « pression de service » trop élevée
- Un tuyau trop court

Trop peu de mousse:
- Trop peu de sucre ajouté lors de la mise en bouteille
- Une « pression de service » trop bass

LA PRESSION DE SERVICE IDÉALE

Il faut établir une distinction entre la « pression de conservation » et la « pression de service ». La pression de service est la pression requise pour compenser la perte de pression dans les tuyaux. Une conduite courte ne nécessite donc en fait qu'une très faible pression ! La perte de pression du flexible livré standard est minimale. Vous ne devez donc régler que très peu de pression sur votre manomètre!

CONSEILS
- Si nécessaire, vous pouvez réduire le « dégagement » de lie des premières bières servies en réduisant le tuyau-plongeur d'environ 2 cm. Ebarbez soigneusement la ligne de coupe !
- Si vous souhaitez suivre la pression pendant la fermentation et la maintenir constante, vous pouvez acheter un régulateur de pression spécial et le connecter sur le raccord rapide de CO_2. Ce régulateur de pression indique en continu la pression dans le soda keg et peut être ajusté pour faire échapper le CO_2 excédentaire à partir d'une certaine pression.
- Vous pouvez facilement contrôler si l'ensemble de votre installation est encore « étanche »: mettez votre soda keg (vide), complètement monté avec raccord CO_2 et bouteille de CO_2, sous pression à 2 bar, p.ex. Fermez ensuite le robinet de la bouteille de CO2 et laissez le tout pendant 24 heures à la même température. Si la pression reste pratiquement constante, l'installation est OK. Si la pression baisse, vous avez une fuite. Essayez de trouver la fuite en enduisant l'extérieur des parties sensibles (couvercle, raccords rapides, connexions de flexible, etc.) de solution détergente. Des bulles se formeront rapidement à l'endroit où s'échappe le gaz.
- Avant de déposer le couvercle, contrôlez toujours si votre soda keg est sous pression. Pour se faire, ouvrez la soupape de surpression sur le couvercle.
- Vous aurez moins de mousse en ouvrant à fond le robinet bière qu'en l'ouvrant seulement en partie!
- N'ouvrez jamais le robinet de gaz de la bouteille de CO_2 sans régulateur de pression installé, ou si ce dernier n'est pas bien connecté!
- La pression du régulateur de pression est réglée à l'aide d'une vis. Pour des raisons de sécurité, la vis de réglage du régulateur de pression fonctionne à l'envers: tournez vers la droite pour diminuer la pression d'acide carbonique, et vers la gauche pour augmenter cette pression. Si vous tournez la vis à fond vers la gauche, il ne sortira pas de CO_2 du tout.
- Le robinet sur la bouteille de CO_2 s'ouvre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre: tournez vers la gauche pour ouvrir, et tournez vers la droite pour fermer. Pour ouvrir, il suffit de tourner 1 à 2 fois.
- Le 2e manomètre sur le régulateur de pression, c.-à-d. celui portant les valeurs élevées, indique la pression dans la bouteille de CO_2 et fournit donc une indication sur le remplissage du cylindre. Attention: lorsque la pression commence à diminuer fortement, la « fin » de votre CO_2 est proche! Il s'agit alors de prévoir une recharge.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo – Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

Soda keg set

Congratulations on the purchase of a SODA-KEG. You will soon see that this kit is currently the best possible system for home-brewers: simple to use, easy to clean, practically everlasting and perfect pressure regulation possible.
To enjoy the best possible use of the system a number of guidelines must be followed. That is what this brochure is for. It explains everything about the use and maintenance of your SODA-KEG installation.

PARTS
The following is a summary of the different parts of a complete SODA-KEG installation. Read through the list if this is the first time you have used the system. Whether you have all these parts depends on exactly what you have purchased.
All these accessories are included in the BREWFERM SODA-KEG INSTALLATIONS.
- SODA-KEG (new or 2nd hand)
- SODA-KEG 19 litres
- Rubber upper ring and foot
- Lid (oval with handle)
- Pressure relief valve (on the oval lid) with ring
- Socket for CO_2, usually marked "IN"
- CO_2 pipe (= the short pipe located IN the vessel)
- Socket for BEER, usually marked "OUT"
- BEER dip-tube (= long pipe located IN the vessel)
- CO_2 cylinder 2.5 kg
- CO_2 regulator with 2 manometers with hose stem (connector)
- CO_2 hose
- GAS socket with hose stem (connector)
- BEER socket with hose stem (connector)
- BEER hose
- Beer tap or beer faucet
- Hose clips

CLEANING
If you have bought a NEW SODA-KEG and this is your first time of using it, you can skip this section and go straight to disinfection and bringing into use.
A 2nd hand SODA-KEG is much less expensive than a new SODA-KEG. But you will be needing some elbow grease: A 2nd hand SODA-KEG must be thoroughly cleaned before being used the first time. They were previously used for selling cola and lemonade concentrates and may therefore smell strongly. Good cleaning with a CHEMIPRO® solution or a (non-scented!) detergent (e.g. 1 tablespoon of trisodium phosphate/litre hot water) is required:
• If the SODA-KEG is fitted with a pressure relief valve (on the oval lid) first pull the ring to relieve the SODA-KEG of any overpressure. If the SODA-KEG is NOT fitted with a pressure relief valve, carefully press the "IN" socket using a screwdriver so the overpressure can be released.
• Open the oval lid by pulling the handle.
• The rubber ring will smell of cola or lemonade. It is usually sufficient to place this ring in a warm detergent solution for about ten minutes, or for a few minutes in a CHEMIPRO® solution. Then RINSE THOROUGHLY with clean water!
• The lid itself must obviously also be cleaned in the same way. Then RINSE THOROUGHLY with clean water!
• The two sockets ("IN" and "OUT") which are also on the top side of the SODA-KEG must also be cleaned.
For this unscrew these sockets anticlockwise. ** Allow these sockets to soak in the detergent solution for ten minutes. Do the same with the CO_2 PIPE (short) and the BEER DIP-TUBE (long) suspended IN the SODA-KEG. Then RINSE THOROUGHLY with clean water!
• Check to see if the rubber rings on the outside of the two sockets are cracked or damaged. If they are cracked or damaged replace them. The same applies for the rubber ring of the oval lid.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

• Finally, clean the inside of the SODA-KEG itself. Leave to soak again for ten minutes in a CHEMIPRO® solution (5 g/5 l hot water) or detergent. If necessary, scrub with a bottle brush then RINSE THOROUGHLY with clean water several times.
• When everything has been thoroughly cleaned and rinsed, allow all the parts to dry out before reassembling them: fit the long BEER DIP-TUBE in the "OUT" opening, the short CO_2 pipe in the "IN" opening, put the two sockets in the correct place, then put the rubber ring on the lid and the lid on the vessel.
Your SODA-KEG is now cleaned, and after disinfection it will ready for use. Only disinfect your SODA-KEG immediately before use. There is no point in already disinfecting the SODA-KEG if you won't be needing it until tomorrow!

DISINFECTION
If you have cleaned your SODA-KEG with CHEMIPRO®, disinfection is no longer necessary. When use is made of an ordinary detergent, disinfection is required. Only disinfect your SODA-KEG IMMEDIATELY before use. There is no point in disinfecting the SODA-KEG today if you won't be using it until tomorrow.
Preferably use a BREWFERM® IODOPHOR solution. This is a powerful disinfectant that requires little or no rinsing, it is simple to use and works very quickly. Pour approx. 2 - 3 litres of BREWFERM® IODOPHOR solution (caution: NOT the concentrate itself!!) in your SODA-KEG and close it. Now shake thoroughly for several minutes in such a way that all parts of the inside have come into contact with the liquid.
Also hold the SODA-KEG upside down and make sure that the PIPES have also filled with the solution. This is easy to check by pushing a screwdriver on the middle of the socket so that it opens a little. If a little solution comes out, these sockets will also have been disinfected.
Finally, place the SODA-KEG upright and again push the screwdriver on the "OUT" socket to make sure that the BEER DIP-TUBE has also completely emptied. Empty the container and let it thoroughly drip dry. Place the SODA-KEG upside down until you fill it.

USE
After disinfecting the SODA-KEG and all accessories which come into contact with beer (two disconnects, hoses, beer faucet etc.) (see previous section) the SODA-KEG can be filled.
To reduce oxidation as much as possible it is recommended to first fill the SODA-KEG with CO_2. For this connect the CO_2 HOSE and open the valve of the CO2 cylinder for 10-20 sec. You'll hear the CO2 in the SODA-KEG escaping. Remove the oval lid (first allow the pressure to be released) and fill the SODA-KEG with your beer, preferably using a hose that is long enough to reach the bottom of the SODA-KEG. After the SODA-KEG has been filled, close the SODA-KEG with the oval lid and lock it with the handle. Now again briefly purge the SODA-KEG with CO_2 to remove all oxygen from the SODA-KEG. To do this connect the CO_2 hose with the GAS disconnect to the "IN" socket of your SODA-KEG, open the pressure relief valve on the lid and open the CO_2 valve on the gas bottle for 10-20 seconds.
When the beer is ready for drinking and you want to force carbonate it, go to the section "force carbonating".

2ND FERMENTATION IN SODA-KEG
Although not at all necessary with this system, most home-brewers will want 2nd fermentation in the SODA-KEG to obtain natural carbonation just like in bottled beer.
The amount of sugar you must add just before filling your SODA-KEG is maximum 4 g/L.
The method is the same as for bottles: preferably dissolve the sugar in a small quantity of water or beer, pour it into the SODA-KEG, and transfer the beer in such a way that everything is mixed well.
Place the SODA-KEG upright for several days at ambient temperature so that the 2nd fermentation can take place, then put it in a cool place for clearing and maturing.
A discarded but still working refrigerator is ideal, as this allows you to pour your beer at a correct temperature.
When the beer has completely cleared, tapping can start.

TAPPING
After cleaning and disinfecting, connect the beer tap to the "OUT" socket of the SODA-KEG if this has not yet been done. This must be done firmly so that the connector is properly attached to the SODA-KEG. Now also connect the CO_2 hose to the CO_2 cylinder and to the GAS socket.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

Push the GAS disconnect on the "IN" socket of the SODA-KEG. Adjust the required serving pressure and open the valve of the CO_2 bottle. You are now ready to tap. Note that after a 2nd fermentation in the SODA-KEG the first glasses of beer can contain some dregs (also see tips).

FORCE CARBONATING

With these SODA-KEGS a 2nd fermentation in the SODA-KEG is not really necessary. In principle you can also artificially set the CO_2 level to the required level. This is called force carbonation.

The simplest way is, after the filling and connecting the keg, to set the CO_2 regulator to approx. 1 bar pressure and allow the SODA-KEG to stand for a few days to one week. Briefly shaking and allowing the temperature of the beer to lower accelerates carbonating.

PROBLEMS

Too much froth:

There can be different reasons:

- Too high pressure with bottling or too much sugar added with bottling
- A too high "serving pressure"
- A too short beer hose

Too little froth:

- Too little sugar added with bottling
- A too low "serving pressure" **THE IDEAL SERVING PRESSURE**

A distinction is made between "storage pressure" and "serving pressure". The serving pressure is the pressure needed to accommodate the pressure loss in the piping. With short piping you therefore need very little pressure! The pressure loss for the hose supplied as standard is minimal. So, you need to set very little pressure on your pressure gauge!

TIPS:

- If desired you can reduce the dregs produced with the first glasses of beer by making the BEER DIP-TUBE approx. 2 cm shorter. Make sure the cut is smooth and remove any burrs!
- If during fermentation you also want to monitor the pressure and keep it constant, you can buy a special CO_2-regulator and connect it to the CO_2-socket. This CO_2- regulator constantly shows the pressure in the SODA-KEG and can be set to allow excess CO_2 to escape above a preset pressure.
- You can simply check that your whole setup is still "watertight" by putting your fully assembled (empty) SODA-KEG under pressure with CO_2 connection and CO_2- bottle at e.g. 2 bar. Shut the valve of the CO_2 bottle and allow the keg to stand for 24 hours at the same temperature. If the pressure remains about the same the installation is OK. If the pressure drops you have a leak somewhere. Try to detect the leak by smearing the outside of suspect parts (lid, two disconnects, hose connections etc.) with a little detergent solution (Dreft, ...) which will soon start to bubble if there is a leak.
- Always check if your SODA-KEG is under pressure by opening the safety valve on the lid BEFORE you take off the lid itself.
- Fully opening the beer tap creates less froth than when the beer tap is only partly open!
- Never open the gas tap of the CO_2 cylinder without a CO_2- regulator being connected or when the CO_2 regulator is not properly connected!
- The pressure of the CO_2 regulator is adjusted by means of a screw. The adjusting screw of the CO_2 regulator has a safety function: turning to the right increases the CO_2-pressure, turning it to left lowers the pressure. When the screw is turned fully to the left no CO_2 will escape.
- The valve on the CO_2 bottle opens anticlockwise: turn to the left to open and to the right to close. turning open one to two turns is sufficient.
- The 2nd pressure gauge on the CO_2 regulator, being the one with the high values, gives the pressure of the CO_2-cylinder and therefore shows when the cylinder is almost empty. Note that once the pressure quickly begins to fall, the CO_2 has nearly been used up! A refill is then needed.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

Soda keg Druckfass Satz

Herzlichen Glückwunsch zum Ankauf eines SODA-KEG Druckfasses. Sie werden schnell merken, dass dieses System momentan das beste System für Hobbybrauer ist: einfach in der Verwendung, einfach zu reinigen, quasi unverwüstlich und mit perfekter Druckreglung.
Um das System bestmöglich zu verwenden, ist es notwendig einige Richtlinien einzuhalten. Dafür dient diese Broschüre. Sie können darin alles über die Verwendung und Wartung Ihrer SODA-KEG-Anlage lesen.

BESTANDTEILE
Nachfolgend erhalten Sie eine Aufführung der verschiedenen Bestandteile einer vollständigen Anlage mit einem SODA-KEG-Druckfass. Wenn Sie dieses System zum ersten Mal verwenden, überlaufen Sie am besten kurz die Liste. Ob Sie all diese Bestandteile haben, hängt davon ab, was Sie gekauft haben. All dieses Zubehör befindet sich in den BREWFERM® SODA-KEG-ANLAGEN.
- Druckfass SODA-KEG (neu oder gebraucht)
- Druckfass 19 Liter
- oberer Gummiring und Sockel
- Verschlussdeckel (oval mit Handgriff)
- Überdruckventil (auf dem ovalen Deckel) mit kleinem Ring
- Schnellkupplung für CO_2, meistens mit "IN" gekennzeichnet
- CO_2-Rohr (= das kurze Röhrchen, befindet sich IM Fass)
- Schnellkupplung für BIER, meistens mit "OUT" gekennzeichnet
- BIER-Steigrohr (= langes Rohr, befindet sich IM Fass)
- CO_2-Zylinder 2,5 kg
- CO_2-Druckregler mit 2 Manometern mit Schlauchtülle (Anschlussstück)
- CO_2-Schlauch
- Schnellkupplung GAS mit Schlauchtülle (Anschlussstück)
- Schnellkupplung BIER mit Schlauchtülle (Anschlussstück)
- BIER-Schlauch
- Abzapfhahn oder Zapfhahn
- Schlauchklemmen

ERSTE REINIGUNG
Wenn Sie einen NEUEN SODA-KEG gekauft haben, können Sie dieses Kapitel beim ersten Gebrauch überspringen und direkt zu Desinfektion und Inbetriebnahme gehen.
Ein gebrauchter SODA-KEG ist viel preiswerter als ein neuer SODA-KEG. Sie benötigen dafür jedoch etwas "elbow-grease": Die gebrauchten SODA-KEGs müssen vor dem ersten Gebrauch nämlich gründlich gereinigt werden. Sie wurden vorher zum Verkauf von Cola- und Limonadenkonzentraten verwendet und können darum stark riechen. Reinigen Sie sie gut mit einer CHEMIPRO®-Lösung oder einem (nicht parfümierten!) Reinigungsmittel (z.B. 1 Esslöffel Trinatriumphosphat / Liter warmem Wasser):
• Wenn der SODA-KEG mit einem Überdruckventil ausgerüstet ist (auf dem ovalen Deckel), ziehen Sie erst an dem kleinen Ring, um eventuellen Überdruck aus dem Fass entweichen zu lassen. Wenn der SODA-KEG NICHT mit einem Überdruckventil ausgerüstet ist, drücken Sie mit einem Schraubenzieher vorsichtig ein wenig auf die Kupplung "IN", so dass der Überdruck entweichen kann.
• Öffnen Sie den ovalen Deckel, indem Sie am Handgriff ziehen.
• Der Gummiring wird nach Cola oder Limonade riechen. Es genügt jedoch meistens, wenn man diesen Ring ca. 10 Minuten in eine warme Reinigungsmittellösung oder einige Minuten in eine CHEMIPRO®-Lösung legt. Danach mit sauberem Wasser GUT NACHSPÜLEN!
• Auch der Verschlussdeckel selbst muss natürlich auf dieselbe Art und Weise gereinigt werden. Danach mit sauberem Wasser GUT NACHSPÜLEN!

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

• Die 2 Schnellkupplungen ("IN" und "OUT"), die sich ebenfalls an der Oberseite des Druckfasses befinden, müssen auch gereinigt werden. Dafür schrauben Sie diese Kupplungen entgegen dem Uhrzeigersinn los. Lassen Sie diese Kupplungen 10 Minuten in der Reinigungsmittellösung einweichen. Machen Sie dasselbe mit dem CO_2-ROHR (kurz) und dem BIER-STEIGROHR (lang), die beide IM SODA-KEG hängen. Danach mit sauberem Wasser GUT NACHSPÜLEN!
• Überprüfen Sie, ob die Gummiringe an der Außenseite der Schnellkupplungen Risse zeigen oder beschädigt sind. In einem solchem Fall müssen sie ersetzt werden. Dasselbe gilt für den Gummiring des ovalen Deckels.
• Reinigen Sie zum Schluss die Innenseite des Druckfasses selbst. Erneut 10 Minuten in einer CHEMIPRO®-Lösung (5 g / 5 l WARMEM Wasser) oder Reinigungsmittel einweichen lassen. Eventuell mit einer Flaschenbürste ein wenig schrubben und dann mehrmals mit sauberem Wasser GUT NACHSPÜLEN.
• Wenn alles gut gereinigt und nachgespült ist, können Sie alle Bestandteile austropfen und trocknen lassen und dann alles wieder montieren: das lange BIER-STEIGROHR in die Öffnung "OUT", das kurze CO2-Rohr in die Öffnung "IN", die Schnellkupplungen an ihren Platz, den Gummiring auf den Deckel und den
Verschlussdeckel auf das Fass. Ihr Fass ist nun gereinigt und ist nach Desinfektion gebrauchsfertig. Desinfizieren Sie Ihr Fass jedoch nur kurz vor Gebrauch. Es hat keinen Sinn ein Fass jetzt schon zu desinfizieren, wenn Sie es erst morgen benötigen!

DESINFEKTION
Wenn Sie Ihr Fass mit CHEMIPRO® gereinigt haben, ist eine Desinfektion nicht mehr notwendig. Bei Verwendung eines normalen Reinigungsmittels muss jedoch noch desinfiziert werden. Desinfizieren Sie Ihr Fass erst KURZ bevor Sie es verwenden. Es hat keinen Sinn heute ein Fass zu desinfizieren, das sie erst morgen verwenden werden.
Verwenden Sie am Besten eine Lösung BREWFERM® IODOPHOR. Das ist ein starkes Desinfektionsmittel, das keine oder nur wenige Nachspülungen benötigt, einfach zu verwenden ist und sehr schnell wirkt.
Geben Sie ungefähr 2-3 Liter BREWFERM® IODOPHOR-Lösung (Achtung: NICHT das Konzentrat selbst!!) in Ihr Druckfass und verschließen Sie es. Schütteln Sie nun einige Minuten gründlich und so, dass alle Teile der Innenseite mit der Flüssigkeit in Berührung gekommen sind.
Halten Sie den SODA-KEG auch verkehrt herum und sorgen Sie dafür, dass auch die RÖHREN mit der Flüssigkeit gefüllt sind. Sie können das einfach kontrollieren, indem Sie mit einem Schraubenzieher auf die Mitte der Schnellkupplung drücken, so dass sie sich ein wenig öffnet. Wenn ein wenig Lösung entweicht, wird auch diese Kupplung desinfiziert.
Lassen Sie den SODA-KEG zum Schluss aufrecht stehen, drücken Sie erneut mit dem Schraubenzieher auf die "OUT"-Schnellkupplung um zu versichern, dass auch das BIER-STEIGROHR vollständig leer läuft. Leeren Sie schließlich den Container und lassen Sie ihn gut austropfen. Lassen Sie das Fass verkehrt herum stehen, bis Sie es füllen.

INBETRIEBNAHME
Wenn der SODAKEG und alles Zubehör, das mit Bier in Kontakt kommt (Schnellkupplungen, Schläuche, Bierzapfhahn, …) desinfiziert ist (siehe voriges Kapitel), kann das Druckfass gefüllt werden.
Um eine mögliche Oxydation bestmöglich zu verhindern, wird empfohlen das Druckfass erst mit CO_2 zu füllen. Schließen Sie dazu den CO_2-SCHLAUCH an und öffnen Sie den Hahn des CO_2-Zylinders 10 - 20 Sekunden lang. Sie hören, wie das Kohledioxyd in das Fass strömt.
Entfernen Sie den ovalen Deckel (lassen Sie erst den Druck entweichen) und füllen Sie das Druckfass nun mit Ihrem Bier, am Besten mit einem Schlauch, der lang genug ist um bis zum Boden des Druckfasses zu gelangen. Nachdem das Fass gefüllt ist, schließen Sie den SODA-KEG mit dem ovalen Deckel und verriegeln ihn mit dem Handgriff. Auch jetzt können Sie den SODA-KEG noch etwas mit Kohlendioxyd purgieren, um so allen Sauerstoff aus dem Fass zu entfernen. Dazu schließen Sie den CO_2-Schlauch mit der GAS-Schnellkupplung auf die "IN"-Schnellkupplung Ihres Druckfasses an, öffnen das Überdruckventil auf dem Verschlussdeckel und drehen den CO_2-Hahn der Gasflasche 10-20 Sekunden lang auf. Wenn das Bier trinkfertig ist und Sie es künstlich mit Kohlendioxyd anreichern möchten (force carbonating), gehen Sie zum Kapitel "künstliches Anreichern mit Kohlendioxyd ".

ZWEITE GÄRUNG IM DRUCKFASS
Obwohl es gerade mit diesem System nicht notwendig ist, werden die meisten Hobbybrauer eine zweite Gärung im Druckfass durchführen wollen, um so eine natürliche Kohlendioxydbildung zu erhalten wie bei Flaschenbier.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

Die Zuckermenge, die Sie kurz vor dem Abfüllen Ihres Druckfasses hinzufügen müssen, ist maximal 4 g pro Liter.
Die Arbeitsweise ist genau wie bei Flaschen: lösen Sie den Zucker am Besten in einer kleinen Menge Wasser oder Bier auf, gießen Sie das in das Druckfass und füllen Sie das Bier dann um, damit alles gut vermischt wird.
Lassen Sie das Druckfass einige Tage lang aufrecht bei Zimmertemperatur stehen, damit diese zweite Gärung stattfinden kann und nachher zum Klären und Reifen an eine kühle Stelle.
Ein ausrangierter, aber noch funktionstüchtiger Kühlschrank ist ideal, denn er ermöglicht Ihnen, Ihr Bier auch gleich mit der richtigen Temperatur zu servieren. Wenn das Bier vollständig geklärt ist, kann man mit dem Zapfen beginnen.

ZAPFEN
Schließen Sie den Bierhahn nach Reinigung und Desinfektion auf der "OUT"-Schnellkupplung des Druckfasses an, falls das noch nicht geschehen ist. Hierbei ist etwas Entschlossenheit erforderlich, damit das Anschlussstück fest auf dem Fass sitzt. Schließen Sie jetzt auch den CO_2-Schlauch am CO_2-Zylinder und an der GAS-Schnellkupplung an. Drücken Sie die GAS-Schnellkupplung auf die "IN"-Schnellkupplung des SODA-KEG. Stellen Sie eventuell den gewünschten Zapfdruck ein und öffnen Sie den Hahn der CO2-Flasche. Sie können nun zapfen. Beachten Sie jedoch, dass bei einer zweiten Gärung auf dem Druckfass die ersten Gläser Bier etwas Bodensatz enthalten können (siehe auch unter Tipps).

KÜNSTLICHES ANREICHERN MIT KOHLENDIOXYD
Mit diesen Druckfässern ist eine zweite Gärung im Fass eigentlich nicht wirklich notwenig. Im Prinzip können Sie jedoch den Kohlendioxydgehalt auch künstlich auf den gewünschten Wert bringen. Das heißt in englisch 'Force Carbonation'. Die einfachste Art und Weise ist, den Druckregler nach dem Füllen und Schließen des KEG auf ungefähr 1 bar Druck einzustellen und das Fass einige Tage bis eine Woche stehen zu lassen. Regelmäßiges Schütteln und Absenken der Temperatur des Biers beschleunigen die Kohlendioxydaufnahme. Wie viel Kohlendioxyd Sie im Bier haben wollen, hängt von Ihrem eigenen Geschmack ab! Die nachfolgende Tabelle zeigt das für verschiedene Bierarten in Gramm CO_2 / Liter an.

PROBLEME
Zu viel Schaum:
Das kann verschiedene Ursachen haben:
• Eine zu hohe Enddichte beim Abfüllen bzw. beim Abfüllen zu viel Zucker hinzugefügt
• Ein zu hoher "Zapfdruck"
• Ein zu kurzer Zapfschlauch
Zu wenig Schaum:
• Beim Abfüllen zu wenig Zucker hinzugefügt
• Ein zu niedriger "Zapfdruck"

DER IDEALE ZAPFDRUCK
Es gibt einen Unterschied zwischen "Lagerdruck" und "Zapfdruck". Der Zapfdruck ist der Druck, der notwendig ist um den Druckverlust in den Leitungen aufzufangen. Bei einer kurzen Leitung benötigen Sie also eigentlich nur sehr wenig Druck! Der Druckverlust des standardmäßig mitgelieferten Schlauchs ist minimal. Sie müssen also sehr wenig Druck auf den Manometer geben!

TIPPS
• Wenn Sie möchten, können Sie den "Ausstoß" von "Bodensatz" bei den ersten gezapften Biergläsern vermindern, indem Sie das BIER-STEIGROHR um ungefähr 2 cm verkürzen. Entgraten Sie die Schnittstelle sorgfältig, damit kein Grat übrigbleibt!
• Wenn Sie den Druck während des Gärens ebenfalls verfolgen und konstant halten möchten, können Sie einen speziellen Druckregler kaufen und diesen auf der CO_2-Schnellkupplung anschließen. Dieser Druckregler gibt konstant den Druck im SODA-KEG wieder und kann eingestellt werden, um bei einem bestimmten Druck das überflüssige CO_2 abzulassen.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

• Sie können einfach kontrollieren, ob Ihre gesamte Aufstellung noch "wasserdicht" ist, indem Sie Ihren (leeren) SODA-KEG, vollständig montiert mit CO_2-Anschlüssen und CO_2-Flasche, unter einen Druck von z.B. 2 bar setzen. Schließen Sie dann den Hahn der CO_2- Flasche und lassen Sie das Ganze 24 Stunden bei derselben Temperatur stehen. Wenn der Druck fast gleich bleibt, ist die Anlage in Ordnung. Wenn der Druck sinkt, haben Sie irgendwo ein Leck. Probieren Sie dieses aufzuspüren, indem Sie die Außenseite der empfindlichen Teile (Verschlussdeckel, Schnellkupplungen, Schlauchanschlussstücke, …) mit etwas Reinigungsmittellösung einreiben (Dreft, …), die dann an der Unglücksstelle schnell beginnt zu schäumen.
• Kontrollieren Sie immer, ob Ihr SODA-KEG unter Druck steht, indem Sie das Sicherheitsventil auf dem Verschlussdeckel öffnen, BEVOR Sie den Deckel selbst abnehmen.
• Den Zapfhahn vollständig zu öffnen schafft weniger Schaum als den Zapfhahn nur teilweise zu öffnen!
• Öffnen Sie nie den Gashahn des CO_2-Zylinders, ohne dass ein Druckregler angeschlossen ist oder wenn der Druckregler nicht gut angeschlossen ist!
• Der Druck des Druckreglers wird mit Hilfe einer Schraube geregelt. Die Regelschraube des Druckreglers funktioniert zu aller Sicherheit umgekehrt: nach rechts drehen erhöht den Kohlendioxyddruck, nach links drehen verringert den Kohlendioxyddruck. Wenn die Schraube vollständig nach links gedreht ist, kann kein CO_2 ausströmen.
• Der Hahn auf der CO_2-Flasche öffnet sich entgegen dem Uhrzeigersinn: nach links drehen bedeutet öffnen, nach rechts drehen bedeutet schließen. 1 bis 2 vollständige Umdrehungen reichen aus. Der zweite Manometer auf dem Druckregler, das ist der mit den hohen Werten, gibt den Druck des CO_2-Zylinders wieder und zeigt also an, ob der Zylinder beinahe leer ist. Achten Sie darauf, wenn der Druck anfängt stark zu fallen, ist das "Ende" Ihres CO_2 nahe! Das bedeutet: nachfüllen lassen.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com